1.

DV CHOCOLATE.

DISCOVRS CVRIEVX, DIVISE' EN QVATRE PARTIES.

Par Antoine Colmenero de Ledesma Medecin & Chirurgien de la ville de Ecija de l'Andalouzie.

Traduit d'Espagnol en François sur l'impression faite à Madrid l'an 1631. & esclaircy de quelques Annotations.

Par RENE' MOREAV Professeur du Roy en Medecine à Paris.

Plus est adjousté vn Dialogue touchant le mesme Chocolate.

Dedié à Monseigneur l'Eminentissime Cardinal de Lyon, grand Aumosnier de France.





A PARIS.
Chez SEBASTIEN CRAMOISY, Imprimeur ordinaire du Roy, ruë S. Iacques, aux Cicognes.

M. DC. XLIII.

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10



A MONSEIGNEVR
L'EMINENTISSIME
CARDINAL DE LYON
GRAND AVMOSNIER DE FRANCE.

M*ONSEIGNEVR*,

Plusieurs personnes de condition se rebutant de l'vsage du Chocolate pour ne sçauoir ny la composition ny les vertus de ceste drogue estrangere qui est maintenant en tres-grande reputation par toute l'Europe: Et Vostre Eminence *m'ayant fait autrefois l'honneur d'en demander mon aduis, i'ay creu qu'il seroit à propos, afin de contenter vostre curiosité, de produire à* Vostre Eminence *le tesmoignage de*

ceux qui ont veu dans les Indes preparer ce breuuage, qui nous ont apris sa composition, & qui ont soigneusement examiné ses qualitez & ses effects. Ie les ay fait parler François en vn temps que l'on void nos armées, en estendant les bornes de nostre Monarchie au delà du Roussillon & de la Catalogne; enseigner nostre langue aux Castillans, & leur apprendre qu'ils n'auront plus à l'aduenir ny loix, ny coustumes, ny langage qui ne soit à nous. Ce grand orgueil qui paroist dans tous leurs escrits & parmy leurs discours familiers; va se perdre dans la douceur & dans la delicatesse de nostre langue, qu'ils sont contraints de receuoir auec nostre Empire. Et nous en receuant comme vn tribut tous les monumens qu'ils ont composez en leur langue, nous leur ferons oublier le Castillan, & les ferons parler à nostre mode. Ie commence par ces deux petits dis-

cours que ie presente à Vostre Eminence, *tandis que de meilleurs esprits que le mien suyuront en ces conquestes les brisées de nos armées victorieuses & triumphantes. Ie suis obligé par toutes sortes de considerations de vous offrir ce petit ouurage; puis qu'en me gratifiant d'vne chaire de Professeur du Roy en Medecine en la plus celebre Vniuersité de l'Europe;* Vostre Eminence *me dōne occasion de m'entretenir quelques-fois auec mes liures, & d'adoucir le trauail de ma vacation qui est grand & espineux en vne ville populeuse comme Paris, par la conference que i'ay auec les meilleurs esprits de tous les siecles. Ie ne monte point en la chaire publique, ie ne me recueille point en mon estude, ie n'entreprens aucun ouurage de litterature que ie ne me ressouuienne de la liberalité de* Vostre Eminence, *& que ie ne vous rende tacitement les actions de*

graces que ie deurois vous faire publiquement. Mais quand la renõmée nous publie hautemẽt toutes les vertus Chrestiennes qui accompagnent inseparablement Vostre Eminence*: qu'elle raconte qu'au peril de vostre vie qui est si chere & si precieuse, vous visitez, consolez & assistez les malades de la contagion auec le mesme courage & la mesme asseurance que vous portez à la visite des autres malades: qu'elle annonce la profusion des aumosnes & des charitez que vous exercez enuers toutes sortes de miserables & de languissants: qu'elle asseure que vos diuertissements & vos promenades ordinaires sont dans les hospitaux: & qu'elle chante auec toute la ville de Lyon les exemples merueilleux de saincteté, de pieté, de modestie, & de tẽperance que* Vostre Eminence *donne à tout le monde; le respect & l'honneur que vous rend le Clergé, l'a-*

mour & la deference que la Noblesse vous porte, la seruitude & l'obeissance filiale & volontaire que le peuple vous tesmoigne. Pourquoy parmy des ressentimens si estroits & si vniuersels refuseroy-je de faire en mon particulier ceste petite offrande à celuy qui anime & qui possede tant de cœurs? Bref lors que ie fais reflexion sur le Grand Cardinal Duc de Richelieu à qui vous touchez de si prez, lequel nous fait gouster la paix & la trãquilité au milieu des guerres & des tempestes qui battent tous nos voisins: que ie me mets deuant les yeux que son Genie accompagné des benedictiõs du vostre fait mouuoir par ses diuins conseils comme par des secretes machines les bras de nos soldats pour l'establissement & pour l'agrandissement de nostre Monarchie; tandis que Vostre Eminence *comme vn autre Moyse, esleuant les mains vers le Ciel fait*

pleuuoir les fœlicitez sur la maisō roya-le & les victoires dans nos armées : lors dis-je que ie considere que vous deux comme deux Astres celestes faites couler l'vn par ses admirables conseils, l'autre par ses ardentes prieres, les douces influentes du bon-heur & de la prosperité desquelles nous ioüissons. Ie me trouue obligé d'offrir à Vostre Eminence *ce petit ouurage en recognoissance de ce qui vous est deu. Que* Vostre Eminence *le reçoiue donc s'il luy plaist, non comme vn present de valeur, mais comme vn tesmoignage certain de ma tres-humble seruitude & sous la protestation que ie fais de viure & de mourir*

MONSEIGNEVR,

De Vostre Eminence,

A Paris, ce dernier Octobre 1642.

Le tres-humble, tres-obeïssant & tres-obligé seruiteur
RENE' MOREAV.



DV CHOCOLATE.

PREFACE

Contenant le ſubjet & la diuiſion de ce Diſcours.

AV LECTEVR.

LE nombre de ceux qui boiuent auiourd'huy du *Chocolate* eſt ſi grand, que non ſeulement ce breuuage eſt fort vſité aux Indes où il a pris ſon origine, mais auſſi en Eſpagne, en Italie & en Flandres, & particulierement en la Cour du Roy d'Eſpagne. Et il y a tãt de perſonnes qui ſont en doute du profit & du dõmage qu'il apporte : les vnes diſant qu'il opile & qu'il fait des obſtructions, les autres qui ſont en plus grand nombre, qu'il engraiſſe ; & quelques vnes qu'il fortifie l'eſtomach : d'autres qu'il les eſchauffe

& enflamme : plusieurs asseurant qu'ils s'en trouuent bien encore qu'ils en prennent à toute heure, & durant mesme les iours caniculaires. Qu'il m'a semblé à propos d'entreprendre ce trauail pour l'vtilité & contentement du public; essayant à donner vne preparation du *Chocolate* qui soit au goust de tout le monde selon la varieté des ingrediens qu'on y peut mesler, afin que chacun choisisse ce qu'il trouuera de plus propre à ses infirmités.

Ie n'ay trouué aucun Autheur qui ait escrit touchant ce breuuage, si ce n'est vn [a] *Medecin de Marchena*, bourg de l'Andalouzie, lequel ie crois n'en auoir escrit que par relation, puis qu'il iugeoit le *Chocolate* estre opilatif, d'autant que le *Cacao*, dont il est composé, est froid & sec: Et afin que cette raison ne soit pas suffisante d'empescher son vsage à certaines personnes qui ont des obstructions: il m'a semblé estre à propos de deffendre cette composition par des raisons de Philosophie, contre tous ceux qui voudront cōdamner vn breuuage si bon & si salubre, afin qu'on sçache se seruir du moyen de faire cette paste selon les diuers subiets &

[a] Nous auons mis cy apres le dialogue qu'il en a fait.

õccaſions où elle eſt vtile & profitable, & ſelon la moderation qu'on apporte en ſon vſage. C'eſt pourquoy auec la diſtinction & briefueté poſſible, ie diuiſeré ce traicté en *quatre* parties. En la *premiere* i'explique ce que c'eſt que le *Chocolate*, qu'elles ſont les facultez du *Cacao*, & des autres ingrediens de cette compoſition, où ie rapporteray la recepte du *Medecin de Marchena*, & diray mon opinion ſur icelle. En la *ſeconde* ie traicte des qualitez qui reſultent de la mixtion & compoſition des ſimples qui y entrent. En la *troiſieſme* ie donne le moyen de la faire & de la mixtionner, & en cõbien de façons on boit ce breuuage parmy les Indiens. En la *quatrieſme* & derniere ie parle de la quantité qu'il en faut prendre, comme il faut s'en ſeruir, en quel temps, & pour qu'elles occaſions.

PREMIERE PARTIE.



POur ce qui eſt de ce premier article, ie dis que le *Chocolate* eſt vn nom des Indiens, qui vulgairement peut ſignifier certaine confection dans laquelle, outre les autres ſimples & ingrediens, entre pour baſe principale & pour fondement le *Cacao*, de la nature & faculté duquel il faut neceſſairement parler deuant toutes choſes.[a]

Ie dis donc auec la commune opinion de tout le monde que le Cacao eſt froid & ſec ſelon l'excez de ſes qualitez.[b] Il conuient ſçauoir pour l'intelligence de cecy, qu'encore qu'il ſoit vray que tout medicament pour ſimple qu'il ſoit, poſſe-

a *Chocolate*, ou *Chocollatl*, eſt vn mot Indien qui ſe prend pour vne certaine paſte ou mixtion faicte de pluſieurs ſimples & ingrediens de laquelle on prend certaine portion pour dilayer auec de l'eau commune ou auec quelque autre liqueur pour ſeruir de breuuage. Ce breuuage icy n'eſt pas commun à tous les Indiens, mais ſeulement à ceux qui habitent l'Amerique Septentrionale, & nommément aux habitans de la nouuelle Eſpagne où croiſt le *Cacao* en abondance lequel ſert de baſe en cette compoſition. Il eſt particulierement vſité en la Mexique, d'où on la transporté en Europe aux lieux qui ont grand commerce & intelligence auec les Mexicains, & c'eſt là où noſtre Autheur l'a practiqué & veu practiquer cy apres.

b Noſtre Autheur a dit ſi peu de choſes de l'arbre qui porte le *Cacao*, que nous ſommes obligez de ſuppleer à ſon defaut, & de dōner ſa deſcription que du Laët en ſon hiſtoire Occidentale liure 7. chap. 2. a tirée de François Ximenez en ſon liure de la Nature des Plantes & animaux de la nouuelle Eſpagne, œuure tres-curieux mais tres-rare, qui a eſté imprimé à Mexico. L'arbre du Cacao appellé Cucahuaguahuitl, eſt (dit-il) de la grandeur

de & tient en ſoy les quatre qualitez des elemens : Neantmoins de l'action & reaction qu'elles ont entr'elles, il ſort & reſulte vne autre qualité diſtincte & differente de ces quatre premieres que nous appellons *Complexion* ou *Temperament*. Ceſte qualité ou complexion qui reſulte de la mixtion, n'eſt pas touſiours vne, & ne demeure pas d'vne meſme ſorte en tous les corps mixtes: mais elle a *neuf eſpeces* & differences, ſçauoir *quatre ſimples*, qui ont vne ſeule qualité ſuperieure, *quatre compoſées*, qui ont deux qualitez predominantes, mais toutesfois qui s'accordent entr'elles, & que pour ce ſubjet ſont appellées ſymboliſantes, & vne *neufieſme* que les Philoſophes appellent *ad pondus*, comme qui diroit temperament de poids lors que toutes leſdites

& de meſmes feuilles que l'orenger, mais plus grandes; (Herrera les compare à celles du chaſtaigner) ſon fruit eſt long & ſemblable au melon ou pepon, mais il eſt rayé, canelé & roux, lequel ſe nomme Cacahuacintli plain de noix appellées Cacao qui ſont plus petite qu'vne amande, mais plus cõpactes & de bõne ſaueur: les noix ſont diuiſées en deux parties eſgales bien iointes & ſerrées enſemble. Elle ſont d'vne tẽdre nourriture, d'vne ſaueur moyenne entre doux & amer, d'vn temperament vn peu froid & humide. Il ſe trouue quatre eſpeces de cet arbre : la premiere eſt appellée Cacahuaguahuirl qui eſt la plus grande de toutes & porte grande quantité de fruicts : la ſeconde eſt de meſme nom, de moyenne grandeur portant ſes feuilles & ſes fruicts beaucoup plus petits : la troiſieſme eſt appellée Xuchicacahuaguahuitl encore plus petite, les fruicts de laquelle ſont plus rouges au dehors, au dedans du tout ſemblables aux autres : la quatrieſme eſt la plus petite de toutes, par ainſi elle eſt dite Tlalcacahuaguahuitl, c'eſt à dire, petit ou bas arbre de Cacao, laquelle porte vn fruict plus petit que tous les autres, combien qu'il n'en differe en rien quand à la couleur ; or tous ces fruicts ſont de meſmes qualitez & ont meſme vſage, encore qu'on ſe ſerue du dernier, principalement en breuuage, les autres ſont plus propres à trafiquer. Au reſte on a accouſtumé de planter aupres des arbres qui portent le Cacao vn autre arbre qu'ils nomment Atlynam, afin qu'il l'ombrage & le defend de des ardeurs & rayons du Soleil, car il n'eſt vtile à aucune autre choſe. Il faut voir ce qui en eſt eſcrit dans le ſecond liure de l'Amerique imprimé à Francfort l'an 1602. liu. 4. cu. 22. & dans les Paralipomene pag. 99. dans Ioſeph à Coſta liure 4 de l'hiſtoire generale des Indes chap. 22. dans Iean Euſebe de Nuremberg en ſon hiſtoire Naturelle liure 15. chap. 22. & dans Cluſius liure 2. des choſes Eſtrangeres chap. 28.

qualitez se trouuent balancées, c'est à dire egales en poids & en degrez.

La complexion & le temperament du *Cacao* est de ceux qui sont composés, puis qu'il a deux qualitez, sçauoir la froideur & la secheresse superieures & predominantes, lesquelles rendent le corps dans lequel elles se trouuent adstringent, opilatif & faisant des obstructions, ainsi qu'est l'element de la terre. Mais en outre le *Cacao* estant vn corps mixte & composé des quatre elemens; il doit aussi auoir quelques parties correspondantes & proportionnées au reste des elemens; & particulierement il en a, & non pas peu qui correspondent à l'elemēt de l'air qui sont la chaleur & l'humidité, lesquelles qualitez se trouuent iointes à des parties butyreuses, veu que l'on tire du *Cacao* vne bonne quantité de beurre pour le visage, comme i'ay veu pratiquer aux Indes par les *femmes Espagnoles* qui sont nées en ce pays là. Surquoy on peut faire ceste obiection tirée de la Philosophie, deux qualitez contraires & discordantes ne peuuent se trouuer en vn degré superieur en vn mesme corps. Or est il que le *Cacao* à

Les Espagnols les appellent *Criollas*.

la froideur & feichereffe en vn degré fuperieur, par confequent le *Cacao* ne peut auoir la chaleur & l'humidité en degré fuperieur qui font contraires à la froideur & à la fechereffe. La premiere propofition eft tres-certaine & receuë en bonne Philofophie. La feconde eft auffi accordée de tout le monde, partant la conclufion eft tres-vraye & tres-affeurée. On ne fçauroit nier que cet argumẽt ne foit bien fort; & il eft croyable que ces raifons ayãt efté confiderées par ce *Medecin de Marchena* elles l'ont forcé à affeurer que le *Chocolate* faifoit des obftructions & opilations, pource qu'il luy fembloit eftre contre toute Philofophie, de dire que la chaleur & l'humidité foient en vn haut degré dans le *Cacao* que l'on croit affeurement eftre froid & fec. Mais l'on peut refpondre deux chofes à cefte obiection; l'vne le peu de cognoiffance que ce Medecin auoit du *Cacao*, duquel il n'auoit iamais veu tirer le beurre, & que lors que l'on prepare le *Chocolate* fans adioufter aucune chofe à la poudre du *Cacao* fort deffeichée au feu que de la broyer & piler fuffifamment, elle fe lie en pafte figne

asseuré qu'il y a quelque chose dedans d'onctueux & de visqueux qui necessairement se rapporte & correspond à l'element de l'air; Pour l'autre raison nous la puiserons de la fontaine de Philosophie, & dirons que dans le *Cacao* il y a diuersité de substances: les vnes, c'est à sçauoir celles qui ne sont pas si crasses & grossieres, sont plus butyreuses & onctueuses que terrestres; les autres plus grossieres sont beaucoup plus terrestres que huyleuses & butyreuses: dans les premieres la chaleur & l'humidité sont predominantes, dans les dernieres la froideur & la seicheresse. Neantmoins il est difficile à croire, qu'en vne mesme substance & si petite comme est le *Cacao*, il y puisse auoir ces deux substances si differentes. Mais afin que cela paroisse plus facile, veritable, clair & euident: nous le voyons premierement en la *rheubarbe*, laquelle a des parties chaudes & purgatiues, & d'autres froides, seiches & adstringentes qui ont la vertu de fortifier, resserrer, & arrester le flux de ventre. Pareillement à voir & à considerer *l'Acier* qui est d'vne substance terrestre, pesante, danse, froide & seiche:

on

on iugeroit qu'il n'est aucunement propre à oster les obstructions, au contraire qu'il est propre à les augmenter: & neantmoins on l'ordonne tous les iours comme leur souuerain remede. Ceste difficulté se resout, disant qu'encore qu'il soit vray que dans *l'Acier* il y a plusieurs parties terrestres & grossieres, il y en a aussi de sulphurées & qui tiennent du mercure, par lesquelles il est aperitif & oste les obstructions. Il est vray que cecy ne paroist point que moyennant l'artifice & la preparatiõ qu'on y apporte; qui est qu'en le broyant, triturant, & le mettant subtilement en poudre, ses parties sulphurées & mercuriales, comme estant actiues, subtiles & incisiues se meslent si parfaitement & exactement auec les terrestres & adstringentes; que meslées de la sorte les vnes auec les autres nous ne pouuons pas dire que *l'Acier* soit adstringent, mais plustost qu'il incise, attenue, & desopile.

Prouuons ceste doctrine par des authorités, & que la premiere soit de *Galien*, lequel au troisiesme liure des facultés des medicamens simples chap. 14. tout au commencement enseigne que presque

tous les medicamens qui paroissentestre simples aux sens exterieurs, sont tous cōposés, & ont par ce moyē des qualités cōtraires, c'est à sçauoir de chasser & de retenir, d'espaissir & de subtilizer, de rarefier & de serrer, dequoy il ne faut s'esmerueiller veu que lesdits medicamens ont tout ensemble la vertu d'eschauffer & de refroidir, d'humecter & desseicher; & qu'ē châque medicamēt il se trouue des parties subtiles & grossiéres, tenuës & espaisses, molles & dures. Et au chapitre suyuant du mesme liure, il rapporte l'exēple d'vn *vieil coq* dont le boüillon lasche le ventre, & la chair resserre: & aussi de *l'aloës*, lequel estant laué perd tout à fait sa vertu purgatiue, ou ce qui en reste est fort foible. Or que ceste difference de vertus & facultés se trouue en differentes substances ou parties des medicamens, *Galien* le monstre au premier liure des facultez des medicamens chap. 17. en donnant le *laict* pour exemple, dans lequel on trouue & duquel on separe trois substances, sçauoir le *fromage* qui resserre & arreste le flux de ventre: la *serosité* qui est purgatiue: & le *beurre* qui nourrit comme

luy mesme explique au treiziesme liure des Alimens chap. 15. Nous esprouuons la mesme chose au *moust* ou *vin nouueau* qui a pareillement trois substances differentes, la *terrestre* qui est la *lie*, la *subtile* qui est la *fleur* que nous appellons escume, & vne troisiesme qui est proprement le *vin*: & chacune de ses substances à ses diuerses facultez & vertus en couleur, en saueur, & en autres accidens. *Aristote* au quatriesme liure des meteores chap. premier traictant de la pourriture, recognoist ces mesmes substances diuerses & differentes comme les plus curieux pourront voir s'ils prennent la peine de lire le chap. suyuant du mesme autheur. Et ainsi selon la doctrine de *Galien* & *d'Aristote* on assigne diuerses substances en chasque partie du mixte sous vne mesme forme & quantité. Ce qui est grandement conforme à la raison si nous considerons que de chacun aliment pour simple qu'il soit il se produit & engendre dans le foye quatre humeurs, non seulement differentes de temperament, mais aussi de substance; & il s'engendre plus ou moins de telle humeur, selon que tel aliment a plus ou

moins de parties conformes à la ſubſtance de l'humeur qui ſe produira en plus grande quantité. Et ainſi aux maladies froides nous ordonnons des alimens chauds, & aux chaudes des alimẽs froids.

De tous ces exemples ſi euidens & de plusieurs autres que l'on pourroit rapporter à ce ſubiet, on peut recueillir que quād on broye & pile le *Cacao*, les ſubſtances qu'il a naturellement differentes en ſes diuerſes parties ſe meſlent ſi artiſtement & exactement les vnes auec les autres, les graſſes & butyreuſes chaudes & humides, auec les terreſtres, froides & ſeiches (comme nous auons dit de *l'Acier*) que ces dernieres ſont reprimées & corrigées, de ſorte qu'elles ne ſont plus ſi aſtringentes qu'auparauant, mais auec vne mediocrité ou moderation plus penchante au temperament chaud & humide de l'air, qu'au froid & ſec de la terre: comme il ſe recognoiſt lors que nous voulons reduire le *Cacao* en breuuage: Car à peine a t'on donné deux tours auec le *molinet* qui eſt vn inſtrument de bois duquel ils ſe ſeruent à cet effet, quel'on void eſleuer vne eſcume craſſe qui nous teſmoigne bien

Maradon en ſon Dialogue dit qu'il eſt fait comme vn fuſeau dont on tort le fil en Eſpagne.

qu'il y a beaucoup de parties butyreuses dans le *Cacao*.

De tout ce que dessus nous colligerons que cet *Escriuain de Marchena* s'est grandement trompé touchant le *Chocolate* qu'il a dit faire des obstructions, à cause que le *Cacao* est adstringent: comme si ladite adstriction n'estoit assez corrigée par le meslange exacte des parties les vnes auec les autres, moyennant comme il a esté dit, la trituration. Outre qu'y ayant auec le *Cacao*, tant d'autres ingrediens chauds de leur nature; il faut par necessité qu'ils fassent leur effect qui est d'inciser & attenuer, & non pas opiler & boucher. Et certes il ne falloit point d'autres exemples n'y d'autre doctrine pour preuue de ceste verité que ce que nous voyons dans le propre *Cacao*; lequel si on ne le broye & prepare comme il est dit pour faire le *Chocolate*, ains le mangeant ainsi qu'il est en fruict comme le mangent les femmes Espagnoles nées aux Indes, fait de notables estouppemens & obstructions, non pour autre raison sinon que les diuerses substances & parties ne soit pas si exactement & parfaictement mes-

lées ensemble par la seule mastication, comme elles le sont par la trituration artificielle que l'on y apporte.

Dauantage nostre aduerse partie deuoit considerer & se souuenir des premiers rüdimens & principes de Philosophie qui disent que d'vne proposition particuliere *& à dicto secundum quid*, il n'en faut pas tirer vne generale & *ad dictum simpliciter*; Par ainsi qu'il ne sert de rien de dire cet homme à les dents blanches par consequent cet homme est blãc; car il se peut faire qu'vn homme qui a les dents blanches soit noir. Il ne sert aussi rien de dire, le *Cacao* est astringent par consequent la confection que l'on faict de luy & d'autres ingrediens est adstringente.

L'arbre qui porte ce fruict est si delicat & la terre où il croist est si excessiuement chaude, que de peur que le Soleil ne le brusle & desseiche, ils y plantent d'autres arbres, & apres qu'ils sont grãds & accreus ils plãtẽt l'arbre du *Cacao*, afin que lors qu'il viendra à sortir de la terre; les autres luy seruent de pauillon. Son

Ces arbres s'appellent Athlynam vulgairement les Meres du Cacao

fruict mesme n'est point nud ny descouuert mais dix ou douze *Cacao* sont enfermez & comme fourrez dans vne mesme *Coque*, ainsi que dans vne petite calebasse grosse comme vne figue hastiue & quelquefois plus grosse de mesme forme & couleur que ladite figue.

Il y a deux especes de *Cacao* l'vne est ordinaire de couleur brune tirant sur le rouge, & l'autre plus large & plus grande appellée *Patlaxté*, laquelle est grande & grandement desiccatiue, & qui pour ce subjet tient la personne esueillée & oste le sommeil, c'est pourquoy ceste-cy n'est pas si propre que le *Cacao* ordinaire, & voyla ce qu'on peut dire touchant ce fruict.

Pour ce qui est des autres ingrediens que reçoit nostre confection de *Chocolate*, ie trouue beaucoup de diuersité, pource que les vns y mettent du *poivre noir* & *de Tauasco*, lequel pour estre fort chaud & fort sec ne conuient qu'à ceux qui ont le foye bien froid. Vn Docteur en Medecine de l'Vniuersité de Mexique a esté de cet aduis; lequel ainsi qu'vn cer-

tain Religieux digne de foy m'a asseuré, luy semblant que le poivre noir n'estoit propre pour le *Chocolate* pour prouuer son aduis, & donner à cognoistre que le poivre appellé *Chile*, qui est le poivre de Mexique estoit meilleur; fist ceste experience sur vn foye de mouton: dans la moitié duquel ayant mis du poivre noir, & dans l'autre moitié du poivre de Meque, dans les vingt quatre heures on trouua le costé ou estoit le poivre noir tout desseiché; & l'autre costé ou estoit le poivre de Mexique humide & succulent comme si on n'y eust rien mis.

La recepte de nostre *Escriuain de Marchena* est telle, *sept cens* Cacao, *vne liure & demye de sucre blanc, deux onces de Canelle, quatorze grains de poivre de Mexique appellé* Chilé *ou Pimiento, demye once de cloux de girofle, trois petites gousses de Campeche ou en son lieu le poids de deux reales d'anis, ausi gros qu'vne noisette d'Achiote qui soit suffisant pour luy donner couleur*; quelques vns y adioustent *des Amandes, des Noysettes, & de l'eaue de fleurs d'Oranges.*

Touchant ceste recepte, ie diray premierement

mierement que sur ceste forme on ne peut pas chausser tous les hommes qui ont des maladies, ou qui y sont disposez: mais il y faut adiouster ou oster selon la necessité & le temperament d'vn chacun. Pour le *succre* encore que l'on y en mette lors que l'on boit le *Chocolate*: Ie ne trouue pas mauuais d'y en ietter parmy la quantité que ie diray. On y en met aussi & fait on des tablettes de *Chocolate* par friandise, comme font les Dames de Mexique, & qui se vendent dans les boutiques pour manger ainsi que des confitures.

Les *clous de girofle* que le mesme autheur met en ceste composition, ny sont point admis par ceux qui entendent bien la façõ de faire de breuuage, fondez peut estre sur ce qu'ils resserrent le ventre, bien qu'ils ayent la proprieté de corriger la mauuaise haleine & puanteur de bouche, comme il a esté remarqué par vn docte personnage en ces vers.

Fœtorem emendant oris caryophila fœdum,
Constringunt ventrem, primaque membra iuuant,

C'eſt à dire,

Le girofle rend bonne halaine
Reſerre le ventre coulant
Et va l'eſtomach conſolant
Lors que l'aliment luy fait peine.

Et ainſi pour eſtre adſtringens on ne s'en doit point ſeruir bien qu'ils ſoient chauds & ſecs au troiſieſme degré, & qu'ils aydent les parties de la coction qui ſont l'eſtomach & le foye, comme diſent ces vers.

Tout le monde met dans ceſte compoſition les petites gouſſes de *Campeche* qui ſont fort belles & de l'odeur quaſi de fenoüil à cauſe qu'elles n'eſchauffent pas beaucoup. Et n'empeſchent pas qu'on n'y adiouſte *l'Anis*: comme a penſé l'autheur de la recepte: eſtant certain qu'on ne fait iamais le *Chocolate* ſans *Anis*. Car eſtant chaud au troiſieſme degré il eſt propre à beaucoup de maladies froides & tẽpere la froideur du *Cacao*. Et afin qu'on voye à quels membres froids il profite, ie rapporteray quelques vers d'vn curieux.

Morboſos renes, veſicam, guttura, vuluã,
Inteſtina, iecur, cumque liene caput
Confortat, variiſq; aniſum ſubdita morbis

a Ie n'ay point veu encore en aucun autheur la deſcription de ces gouſſes de *Campeche* ny de la plante qui les produit Elles ſemblent auoir pris leur nom de la ville de Cãpeche qui eſt en la prouince Yucatana de la nouuelle Eſpagne, auſſi bien qu'vne certaine eſpece de breſil qu'on appelle bois de Campeche, qui ſert aux tinturiers, & qu'on apporte en tres-grande abondance en noſtre Europe. Laët en ſon liure chap. 28. des Indes Occidẽtales, a opinion qu'il ſoit tiré d'vn arbriſſeau appellé Cuhuzaqua par les Taraſquains & Quammochitl huitzquahuitl par les Mexiquains qu'il deſcrit au liure 5. chap. 23 mais ces bois là n'ont rien de commun auec nos gouſſes qui entrent dans le Chocolate, leſquelles ſont peut eſtre de meſme qualité que le fenoüil, puis qu'elles en ont l'odeur, & que l'autheur de Marchena dit que l'on peut ſubſtituer en leur place l'Anis.

Membra, istud tantum vim leue semen
habet.

C'est à dire,

L'Anis par vertu souueraine
Conforte les membres lassez,
Il oste les maux amassez
Par le seul effect de sa graine
Les reins & la vessie malade
La ratelle & la bouche fade
Le foye gros de vens mutins,
La matrice & les intestins
Et autre partie engagée
Se trouue par luy soulagée.

L'Achiote [a] mis de la grosseur d'vne noysette ne suffist à donner la couleur à ceste grande quantité d'ingrediens contenus en la recepte : il faut s'en rapporter à celuy qui fait la composition, lequel en prendra autant qu'il verra estre necessaire pour la teindre & colorer.

Ce n'est pas mal fait d'adiouster les *Amendes* [b] & les *Noisettes*, d'autant qu'elles

a Ceste teinture est tirée d'vn arbre fruitier que les vns appellent Achiotl, d'autres Changuarica, & d'autres Pamaqua, voicy cõme il est descrit par François Ximenes au rapport de Laet liure 5. ch. 3. C'est vn arbre semblable en grãdeur, trõc & forme à l'orẽger, ses feuilles sont cõme celles de l'orme en couleur & aspreté, l'escorce, le tronc & les brãches sont roux tirant sur le verd, ses fleurs sont grandes distingués en cinq fueilles à la façon des estoilles, d'vne couleur blãche pourprine, le fruict est semblable aux premieres escorces de chastaigne de forme & grandeur d'vne petite amande verde, quadrangulaire & qui s'ouure estant meur, contenant certains grains semblables à ceux des raisains, mais beaucoup plus rõds. Les sauuages l'ont en grãde estime & le plãtẽt aupres de leurs maisons, il verdit toute l'année & porte son fruict au Printemps, auquel tẽps on a de coustume de le tailler, pource que de son bois on en tire du feu comme d'vn caillou, son escorce est fort propre à faire des cordes qui sont plus fortes que du chanure mesme, de sa semence on en fait de la teinture cramoysie rouge, de laquelle les peintres se seruent : on s'en sert aussi en Medecine, pource qu'elle est de qualité froide estant beüe auec quelque eaue de mesme qualité, ou appliquée au dehors, elle tempere l'ardeur de la fiebvre, arreste la dysenterie, enfin on la mesle auec grãde vtilité en toutes les potions refrigerantes, d'où vient que l'on la mesle auec le breuuage de *Chocolate* pour rafraichir, & luy donner bon goust & belle couleur, la mesme description est aussi dans Ioa. Eusebe de Nuremberg au 15. liure de son hist nat. chap. 48.

b Nostre autheur parlant des Amandes entend celles des Indes & non celles de l'Euro-

sont meilleures que le Mays & que le Panis qui y sont mis par quelques vns pour donner corps à la composition. Et ainsi i'en mettrois en toutes les especes du *Chocolate*, car outre les commoditez que i'ay cy-deuant rapportées, elles sont chaudes moderement, & ont vn suc delicat principalement les seiches, les vertes & les nouuelles ny estant pas propres, mais plustost nuisibles, selon qu'vn certain homme docte à mis en ces vers.

Dat modicum calidum dulcisque amygdala succum,
Et tenuem inducunt plurima damna noua.

pe. Voycy ce que dit Ios. Acosta en son hist. nat. liure 4. ch 29. des Amãdes Indiennes. Il y a vne autre espece de *Cocos* qui ont dedans leur noyau vne quantité de petits fruicts comme *Amandes*, à la façon des grains de grenades. Ces *Amandes* sont trois fois aussi grandes que celles de Castille & leur ressẽblent au goust, encore qu'elles soiẽt vn peu plus aspres & sõt aussi humides & huilleuses, c'est vn assez bon mãger aussi ils s'en seruẽt en delices faute d'amandes pour faire des masses pains & autres telles choses ils les appellẽt *Amandes des Andes*, pource que ces Cocos croissent abondamment és *Andes du Peru*, & sont si forts & durs que pour les ouurir il les faut frapper rudement auec vne grosse pierre. Quand ils tombent de l'arbre s'ils r'encontroient la teste de quelqu'vn, il n'auroit besoin d'aller plus loing. Et semble vne chose incroyable que dans le creux de ces *Cocos* qui ne sont pas plus grands que les autres ou gueres dauantage, il y a neantmoins vne telle multitude & quantité de ces *Amandes*: Mais en ce qui concerne les *Amandes* & tous les autres fruicts semblables, tous les arbres doiuent ceder aux *Amandes de Chachapoyas*, lesquelles ie ne peux autrement appeller. C'est le fruict le plus delicat, friand & plus sain de tous ceux que i'ay veu aux Indes. Voire vn docte Medecin asseuroit qu'entre tous les fruicts qui sont és Indes ou en Espagne, nul n'approchoit de l'excellence de ces Amandes. Il y en a de plus grandes & de plus petites que celles que i'ay dit des *Andes*, mais toutes sont plus grosses que celles de Castille. Elles sont fort tendres à manger, ont beaucoup de suc & de substance, & comme onctueuses & fort agreables, elles croissent en des arbres tres hauts & de grand feuillage. Et comme c'est vne chose precieuse, nature aussi leur a donné vne bonne couuerture & defense, veu qu'elles sont en vne escorce quelque peu plus grande & plus poignante que celle des chastaignes, toutesfois quand ceste escorce est seiche l'on en tire facilement le grain. Ils racontent que les singes qui sont fort friands de ce fruict, & desquels il y en a grand nombre en *Chachapoyas du Peru* (qui est la contrée de toutes ou ie sçache qu'il y ait de ces arbres) pour ne se piquer en l'escorce & en tirer l'amande les iettent rudement du haut de l'arbre sur les pierres, & les ayant ainsi rompues les acheuent d'ouurir pour les manger à leur plaisir.

L'amande prise par mesure
Donne vn doux & sain aliment
Mais prise lors qu'elle n'est meure
N'apporte rien que du tourment.

Doncques les *Noysettes* [a] ne sont pas aussi hors de propos, puis qu'elles ont mesme temperament que les Amandes : encore que pour estre plus seiches elles approchent plus du temperamẽt bilieux. Mais aussi elles corroborent le ventre & l'estomach bien seichées au feu & comme grillées ainsi qu'on les prepare pour ceste composition, empeschant en outre que les vapeurs ne montent du ventre au cerueau comme le mesme autheur à escrit.

Bilis auellanam sequitur, sed roborat aluũ
Ventris & à fumis liberat assa caput.

C'est à dire,

La noysette engendre la bile
Elle tient le ventre fermé
Quand elle est rostie elle opile
Et reprime l'air enfermé
Qu'il ne monte iusqu'à la teste
Pour y former quelque tempeste.

C'est pourquoy elles sont tres vtiles à ceux qui ont des vẽtositez & des fumées

[a] Christophe Acosta en son liure des Aromates chap 18. descrit les noysettes des Indes en ceste sorte. Le noysetier est vn fort grãd arbre, droit, delié rond & d'vne matiere fangeuse Il a les feuilles plus lõgues & plus larges que la Palme qui porte le Cocos, & qui sortent de la sõmité de l'arbre, entre lesquelles sortent de petites verges déliés pleines de petites fleurs blãches & presque sans odeur, d'où s'engendre le fruit appellé *Areca*, grãd comme des noix qui n'est pas toutesfois rond, mais en ouale en forme d'vn petit œuf de poule, l'escorce exterieure est merueilleusement verde deuant que d'estre meure, estant meure elle deuiẽt grandement iaune à la façon des dattes biẽ meures, ceste escorce est d'vne substance molle & velue qui contient vn fruit gros comme vne grosse chastaigne,

qui montent des hypochondres au cerueau où elles causent des songes turbulens & des imaginations fascheuses.

Ceux qui meslent le *Mays*[a] ou le *Paniz*[b] dans le Chocolate font tres-mal, pource que ces deux drogues là engendrent l'humeur melancholique au rap-

blanc, dur, plein de petites veines rouges que les habitãs mangent. Estant encore verd ils le mettent sous le sable pour le rendre meilleur & plus agreable, quelquefois ils le mangent auec les feuilles de Bethel, autrefois ils le rompent & le font seicher au Soleil, & puis s'en seruent grandement en leur manger & en leurs potiõs adstringentes: pour l'escorce ils s'en nettoyent les dents. Il y a vne autre espece de noysette qui croist en l'Isle de S. Dominique qui est purgatiue, mais ce n'est pas elle qu'on mesle auec le *Chocolate*. Elle est descrite par Ouiedo en son hist. des Indes liure 2. ch. 4 & en suite par Monardes en son liure ch 47.

b Ce que les Indiens appellent Mays nous l'appellons bled d'Inde ou froment de Turquie, qui est commun, qu'il n'est pas besoin de le descrire dauantage. François Ximenes au rappert de Laet liure 5. ch 7 en parle tres-dignement en ces termes La difference du Mays se prend de la couleur de ses espics (que le commun appelle Mazorcas) laquelle varie grandement, car les vns sont de couleur blanche, les autres de rouge, il y en a presque de noirs, d'autres pourprés bleus & bigarrez de diuerses couleurs (ce qui se doit entẽdre de l'escorce de dessus, car la farine en est blãche) &c. Au reste s'il y a aucun bled que Dieu ait fait qui soit de qualité temperée & de grande nourriture, c'est sãs doute le Mays (que les Mexicains appellent Tlaolli) car il n'est ny chaud ny froid, mais moyen entre les deux comme aussi ny humide ny sec, mais du tout temperé entre les deux, bien loin d'estre de grosse & visqueuse substãce, voyla pourquoy ceux qui l'ont iugé estre de grossiere & visqueuse nourriture & engendrer des obstructions, se sõt fort trompez, on a trouué le contraire és Sauuages qui en viuent ordinairement, parce que iamais ils ne sont trauaillez d'obstructions, & n'ont iamais mauuaise couleur, mais au contraire ils asseurent qu'il se digere aysement & ayguise l'appetit, que mesme auant la venue des Espagnols ils ne sçauoient que c'estoit des douleurs nephritiques: enfin il ne se trouue aucũ plus excellent remede entre les Sauuages à l'encontre des maladies aigues. Ce que l'experience tesmoigne abondamment, car le Mays bouilly en l'eau nourrist suffisamment le corps & se digere sans aucune difficulté ou nuysance, il adoncit la poitrine, tempere la chaleur des fiebvres, principalement la poudre de sa racine trempée dans l'eau & exposée au froid du soir, & puis apres beue. Or ce Mays bouilly n'est pas seulement vne louable & saine viande, mais peut aussi estre donné sans crainte aux malades aussi bien qu'aux sains, aux ieunes qu'aux vieux, aux hommes & aux femmes & de quelque condition qu'ils soient, enfin en toutes maladies sans mal ny peine. On dit en outre qu'il prouoque l'vrine, & nettoye les conduits. Puis donc que le Mays pris comme il appartient apporte mille commoditez & nul dommage (si ce n'est qu'on veuille dire qu'il augmente par trop le sang & la bile) on ne doit point escouter ceux qui affirment qu'il est plus chaud que le froment, qu'il se digere plus dificilement & qu'il engendre des obstructions. Suyuons plustost les Medecins Mexicains, qui ayant rejetté la prisane comme ennuyeuse aux malades ont mis en sa place l'Atolle duquel nous parlerons cy apres. Ie passe icy sous silence la façon comme on fait le pain du Mays qui est descrite par le mesme Laet à la fin de ce chap. Lopez, Acosta, le premier & second tome de l'histoire de l'Amerique, & de Lery ont amplement parlé du Mays.

a Par ce Paniz il ne faut pas entendre le vulgaire, mais celuy des Indes qui est descrit par

port du mesme autheur.

Crassa melancholicum præstant tibi Panica succum

Siccant se ponas membra gelantq; foris.

C'est à dire,

Le Panet en seichant fait la melancholie

Appliqué sur le corps le gele & mortifie.

Il est tres-certain aussi que l'vn & l'autre est venteux, & que l'on ne les met en ceste cõfection que pour le profit & pour augmenter la quantité du *Chocolate*, chasque boisseau de *Mays* ne leur coustant que seize reales, faisant reuenir chasque liure à huict reales qui est le iuste prix de la liure du *Chocolate*.

La *Canelle*[a] chaude & seiche au troisiéme degré est bonne pour l'vrine & pour les reins atteins de maladies froides, & aussi pour les yeux, & en effect elle est cordiale, comme à remarqué certain autheur,

Commoda & vrinæ cynamomum & renibus affert,

Lumina clarificat dira venena fugat.

C'est à dire,

La Canelle est bonne à l'vrine

Fortifiant les reins qui la vont produisant,

Dodonée en sa quatriesme partie de l'hist. des Plantes liure 7. chap. 26 & par Dalechant dans le grand Herbier liure 4 ch. 20. comme aussi par Lobel p 25. de ses Obseru. & par Fena en la pag. 15. de son liure.

a Il y a apparence que nostre autheur parle de la Canelle des Indes Occidentales, & non de la Canelle d'Orient, laquelle estoit incognue en la nouuelle Espagne deuãt que les Espagnols l'eussẽt descouuerte. Ceste Canelle cy est descrite par Monardes en son hist. des Plantes ch 25. Laet en son liure 10. ch. 16. dit que l'arbre de la canelle est de la grandeur d'vn oliuier produisant certaines boursettes auec leurs fleurs qui estant broyées approchẽt en quelque façon à l'odeur ou goust de la canelle d'Oriẽt. Monardes remarque qu'on se sert plustost de leur fruict que de leur escorce, & qu'estant mis en poudre qu'il fortifie l'estomach, chasse les vents, fait bonne haleine, oste les douleurs du ventre, ayde le cœur & donne bonne cou-

leur meslé auec les viandes, ainsi que la vraye canelle.

Elle esclarcit les yeux, & du venin cuysant
Elle destourne la ruine.

a La vertu que donne nostre autheur à l'Achiote ne s'accorde pas auec celle qui luy est attribuée par François Ximenes, car celuy-ci la tient rafraichissante & celuy-là eschauffante. Quoy que ce soit la consequence n'est pas grande eu esgard à sa petite quantité qui entre dans le Chocolate.

L'Achiote[a] a vne chaleur incisiue & attenuatiue comme il est euident par la practique ordinaire des Medecins des Indes qui ont esprouué ses effects : aussi l'ordonnent ils pour inciser & attenuer les humeurs grossieres qui causent la courte haleine qu'on appelle Asthme, & la suppression d'vrine. Et ainsi de la mesme façon il peut profiter contre toutes sortes d'opilations lesquelles nous taschons de destruire, soit qu'elles se rencontrent en la poictrine, soit en la region du ventre, ou en quelque autre part.

b Il y a deux sortes de Chiles ou Chilli, l'vn d'Orient qui est le Zingembre duquel le pere Eusebe de Nuremberg à fait son 37 ch. du 15 liure de son hist. & l'autre d'Occident qui est le poivre de Mexique, & qu'on appelle poivre de Tabasco, pource qu'il croist en grande abondance en ceste prouince de la nouuelle Espagne. Nostre autheur fait de cestui-cy quatre especes, mais le Pere Iean Eusebe en fait bien dauantage au ch. 80. du mes-

Quant au *Chiles*[b] (qui est le poivre noir de Tauasco) ie dis qu'il y en a de quatre sortes ; les premiers s'appellent Chilcotes ; les seconds qui sont fort petits Chiltecpin, lesquelles deux especes sont fort mordicantes & picantes ; les troisiesmes sont només Tonachiles qui sont chauds moderement, puis que l'on les mange auec du pain ainsi qu'on fait les autres fruicts, bien qu'ils soient moderement amers & ne croissent en autre lieu qu'aux marests de Mexique : les quatriesmes sont

appellés

appellés Chilpatlagua qui sont fort larges, mais qui ne sont pas si picquans que les deux premiers, ny si peu picquans que les troisiesmes, & sont ceux que l'on met dans la composition du Chocolate.

Il y a d'autres ingrediens que l'on met dans la composition dont l'vn s'appelle *Mecasuchil*[a], & l'autre *Vinacaxtli*[b], que l'on peut nommer en nostre langue *petites oreilles*, qui sont fleurs odorantes, aromatiques, & chaudes. Le *Mecasuchil*[c] est purgatif, puis que les Indiens en font vn syrop pour purger. Ceux qui sont en Espagne au lieu du *Mecasuchil* pourront mettre dans la confection la poudre des roses d'Alexandrie pour ceux qui auront

me liure, que les curieux pourrõt aller voir. Laet dit au dernier chap. de son 5 liure, que ce fruit vient d'vn arbre domestique appellé *Xocoxochitl*, lequel est fort grand, ayãt les feuilles d'orenger fort odorantes. Ses fleurs sont rouges comme grenats de la mesme odeur que celles des oranges agreables & douces, les fruicts en sont ronds & pendans par grappes qui sont au commencement verds, & puis aprés roux, & à la fin noirs, d'vn goust acte & mordace, & de bonne odeur, chauds & secs au troisiesme degré, de sorte qu'il peut estre mis au lieu du poivre, & on s'en peut seruir chez les Apothicaires au lieu du Carpobalsamum, les Espagnols l'appellent poivre de Tabasco.

a Ceste plante est descrite par Laet en son 5 liure chap. 4. C'est vne herbe (dit-il) appellée Mecaxuchitl rempant sur terre, les tuyaux de laquelle sont à trois costez contournez & legers excepté ou les queuës des feuilles sortent, lesquelles feuilles sont grandes, espesses & presque rondes, odorantes & d'vn goust acre, elle porte son fruict semblable au poivre long, lequel ils meslent auec le breuuage de Cacao qui est le Chocolate auquel il donne vne agreable saueur; il corrobore le cœur & l'estomach, attenue les crasses & lentes humeurs & est vn remarquable Alexipharmaque contre les venins, il a rapporté mesme la figure du fruict. On peut voir ses autres vertus dans le P Iean Eusebe liure 14, chapitre 62.

b I'ay peur ou que l'autheur se soit trompé ou qu'il y ait faute en l'impression, & que au lieu de *Vinacaxtli* il ne faille mettre Xuchinacuztli ou Hushmacuztli, qui est vn arbre dont la fleur est appellée par les Espagnols Flor de la oreia, fleur à oreille, à cause de la ressemblance qu'elle a auec l'oreile, elle est composée dit Laet liure 5. ch. 4. de feuilles pourprées au dedans, au dehors verdes & disposées en sorte qu'elles representent vne oreille. Elle est d'vne fort douce & agreable odeur.

c Nostre autheur s'est abusé en donnant au Mecaxuchitl vne vertu purgatiue, disant que les Indiens en font vn syrop pour purger. Tous ceux que i'ay veu qui ont descrit ceste fleur ne luy ont point attribué ceste faculté Ie croy donc qu'il a pris le syrop de Matlatzric fait de racine de Zarzipatillo pour celuy de Mecaxuchitl.

besoin d'auoir le ventre lasche. I'ay rapporté tous les ingrediens [a] du *Chocolate*, afin que celuy qui y aura plus d'affection ou de necessité choisisse ceux desquels il aura plus de besoin selon la maladie qui le trauaille.

a Pour monstrer que nostre autheur se peut abuser, ie vay produire deux ingrediens du Chocolate desquels il n'a fait aucune mention, l'vn est la fleur d'vn certain arbre resineux qui iette vne gomme cōme le stytax d'vne plus belle couleur, sa fleur est semblable à celle de l'orenger d'vne bonne odeur qu'ils meslent auec le breuuage de Cacao qui est le Chocolate, & estiment qu'elle est bonne pour l'estomach. L'autre ingredient est la gousse du Tlixochitl qui est vne herbe rampante ayant les feuilles semblables au plantain mais plus longues & espaisses, elle monte le long des arbres & les embrasse & potte des cosses ou gousses longues & estroictes & quasi rondes, qui sentent le baume de la nouuelle Espagne, ils meslent ces gousses auec leur celebre breuuage de Cacao: leur pulpe est noire pleine de petites semences comme celles du pauot, on dit que deux d'icelles trempées en eau prouoquent puissammeut l'vrine. Voy Laet liure 5. chap 4. & liure 7. chap. 4.

SECONDE PARTIE.

QVant au second article, ie dis qu'il est à obseruer, qu'encore qu'il soit tres-veritable, que bien que l'on mesle parmy le *Cacao* tous ingrediens chauds, toutesfois la quantité du *Cacao* vient à estre plus grande que tous les autres, & par ainsi les autres ne seruent qu'à reprimer les parties froides dudit *Cacao*. De sorte que tout ainsi que de deux medicamens de contraires qualitez, nous ve-

n̄ons par artifice à en faire vn ſeul qui eſt temperé & moderé : tout de meſme par l'action & reaction des parties froides du *Cacao*, & des autres ingrediens chauds, le *Chocolate* prend vne qualité temperée & moderée fort peu eſloignée de la mediocrité: & quand nous voudrions nous hazarder de dire (en ne mettant dans le *Chocolate* ny poivre, ny girofle, mais ſeulement vn peu d'anis comme nous dirons cy-apres) qu'il eſt purement temperé, nous le pourrions prouuer & par experience & par raiſon. Par experience ſuppoſant ce que dit *Galien*, que tout medicam̄et temperé eſchauffe ce qui eſt froid, & refroidit ce qui eſt chaud; dōnant pour exemple l'huille roſat: par experience dis-je, qu'eſtant aux Indes ceux du pays fondez ſur ce qui ſe practique en ces quartiers-là me voyant arriuer tout eſchauffé de viſiter mes malades demandant vn peu d'eau pour me rafraichir, me perſuadoiēt de prendre vn *gobelet de Chocolate* auec lequel i'appaiſois ma ſoif: & ſi ie le prenois le matin à ieun il m'eſchauffoit & fortifioit l'eſtomach. Prouuons-le maintenāt par raiſon. Nous auons demonſtré que Xicara.

toutes les parties du *Cacao* n'estoient pas froides, pource que nous auons fait voir que les butyreuses qui sont en grand nõbre sont chaudes ou temperées. Doncques encore qu'il soit vray que la quantité du *Cacao* est plus grande & plus forte dans le *Chocolate* que tous les autres ingrediẽs; les parties froides qui luy corresspondent ne reuiennent pas tout au plus que comme à la moitié, & ainsi encore que toutes ensemble viennent à surpasser, attendu qu'elles demeurent vn peu reprimées par la trituration par le moyen des parties chaudes & butyreuses du *Cacao*, & d'autre part encore par les autres ingrediens chauds en second & troisiéme degré qui ont vne qualité plus actiue, il faut que cela se reduise à vne mediocrité. Tout de mesme que l'on void en deux personnes qui se touchent les mains, l'vne desquelles les a froides & l'autre chaudes: les chaudes se refroidissent & les froides s'eschauffent, les vnes & les autres finablement demeurent sans aucun excez de chaleur, ny de froideur qu'elles auoient auparauant & deuiennent enfin temperées. Semblablement

ceux qui luittent au commencement ils ont leurs forces entieres, mais en ſuite par l'action & reaction des deux contraires luictans enſemble, elles s'affoibliſſent & diminuent tellement que le combat paracheué elles demeurent allanties les vnes & les autres. C'eſt le ſentiment *d'Ariſtote* au quatrieſme de la generation des animaux chap. troiſieſme qui dit, que tout agent patit, auſſi bien que le patient, ainſi qu'on void que ce qui couppe eſt emouſſé par la choſe qui eſt couppée, que ce qui eſchauffe ſe refroidit, & que ce qui pouſſe eſt en quelque façon repouſſé.

Ie recueille de tout cecy qu'il vaut mieux ſe ſeruir du *Chocolate* quelque tẽps apres auoir eſté fait que tout fraiſchement laiſſant paſſer pour le moins vn mois entier: m'imaginant que ce temps eſt neceſſaire, afin que les qualitez contraires des ingrediens s'affoibliſſent, & qu'elles ſoiẽt reduites à vne mediocrité & temperature conuenable: pource que comme ainſi ſoit qu'au commencement chaſque contraire veut imprimer & faire ſon effet; la nature ne ſouffre pas qu'il puiſſe s'eſchauffer & refroidir en meſme temps. C'eſt la cauſe

pourquoy *Galien* au douziesme liure de la Methode, conseille de laisser passer vn an ou pour le moins six mois deuant que se seruir du *Philonium*, pource que dans ceste composition il y entre du suc de pauot appellé *Opium* qui est froid au quatriesme degré; & du poivre auec quelques autres ingrediens qui sont chauds au troisiesme. Ceste doctrine est confirmée par la practique de quelques vns que i'ay priez de me dire quel *Chocolate* ils trouuoient le meilleur; & m'ont respondu que c'est celuy qui est fait il y a quelques mois & que le recent leur faisoit du mal & leur relaschoit l'estomach, pource qu'à mon aduis, les parties grasses & butyreuses ne sont pas tout à fait corrigées par les parties terrestres du *Cacao*, & cecy ie le prouue par ceste raison comme ie diray cy apres, que si l'on donne vn boüillon au Chocolate pour le boire ce qu'il y a de crasse & de butyreux en luy se separe & relasche l'estomach (encore qu'il soit vieil) comme s'il estoit fraischement fait.

Pour donc resoudre ce second article il faut auoüer que le *Chocolate* n'est point si froid que le *Cacao*, ny aussi si chaud que

les autres ingrediens, mais que par l'actiõ & reaction d'iceux il prouient vne complexion moderée qni peut seruir pour les estomachs qui sont froids & pour ceux qui sont chauds; pourueu qu'il soit pris en mediocre quantité, comme ie diray tantost, & qu'il ait esté fait vn mois deuant ainsi qu'il a esté dit. De façon que ie ne sçay qui est celuy qui ayant experimẽté cête confection selon qu'il conuient pour chasque indiuidu, en puisse dire du mal: outre que tout le monde s'en seruant vniuersellement il n'y a presque personne qui n'en dise du bien tant aux Indes qu'en Espagne. *Ce Medecin de Marchena* n'a donc point eu de raison de dire que le *Chocolate* faisoit des obstructions; puisque s'il estoit ainsi le foye estant opilé tout le corps viendroit à s'amaigrir. Or nous voyons par experience le contraire en ce que le *Chocolate* engraisse, dequoy ie donneray raison cy-apres, & voyla pour le second poinct.

TROISIESME PARTIE.

AYant traicté au premier article de la definition du *Chocolate*, de la qualité du *Cacao* & des autres ingrediens. Et au ſecond de la complexiō qui prouient du meſlange deſdits ingrediens. Reſte à traicter dans ce *troiſieſme* de la façon de les mixtionner: mais deuant ie rapporteray la meilleure recepte & la plus conuenable que i'ay peu trouuer. Et quoy que i'ay dit qu'on ne pouuoit pas donner vne recepte propre à toutes ſortes de perſonnes: ſi eſt-ce que cela ſe doit entendre pour ceux qui ne ſe portent pas bien. Car pour ceux qui ſont en bonne ſanté ceſte-cy peut ſeruir, car pour le reſte comme i'ay dit à la fin du premier article chacun peut choiſir les ingrediens ſelon qu'ils ſeront profitables à l'vne ou à l'autre partie du corps. Voicy la recepte.

A chacune centaine de Cacao on meſlera deux grains de Chile ou poivre de Mexique

xique de ces gros grains que nous auons dit estre appellez Chilpatlague, & à leur defaut on prendra deux grains de poivre des Indes les plus larges & les moins chauds qu'on pourra trouuer de ceux d'Espagne, vne poignée d'anis, deux de ces fleurs appellées petites oreilles ou vinacaxtlides, & deux autres qu'on nomme Mecasuchil si le ventre estoit dur & resserré. En Espagne au lieu de ces dernieres on pourroit mettre la poudre de six roses d'Alexandrie vulgairement appellées roses pasles, vne petite gousse de Campeche, *deux drachmes de* Canelle, *vne douzaine d'amandes & autant de Noisettes, demye liure de succre, la quantité d'Achiote qu'il suffira pour donner couleur à toute la composition.* Et si quelqu'vne de ces drogues ne se trouue pas qui soit veritablement des Indes, cela se fera auec leur autre.

La façon de faire le meslange.

LE *Cacao* & les autres ingrediens se pilent & se broyent en vne pierre qu'ils appellent[a] *Metate* faite toute expres. La premiere chose que l'on fait c'est

[a] Les Indiens appellent ceste pierre Metatl.

de griller & bien faire desseicher au feu tous les ingrediens afin qu'ils se puissent aysement piler excepté *l'Achiote*, mais il faut les faire griller auec grand soin les remuant en les grillant, afin qu'ils ne se bruslent & deuiennent noirs, outre qu'estant trop grillez ils perdent leur vertu & deuiennent amers. La *Canelle & le poivre de Mexique* doiuẽt estre pilez les premiers, & ce dernier doit estre pilé auec *l'Anis*: le *Cacao* estant celuy qui doit estre pilé le dernier, mais peu à peu iusques à la quantité suffisante & à chasque fois il faudra luy donner deux ou trois tours dans la pierre afin qu'il soit mieux broyé. Et chasque chose se broye separement, & puis apres on met les poudres de tous les ingrediens dans le vaisseau où est le *Cacao*, & ces poudres on les mesle auec vne cuilliere, & soudain on prend de ceste paste qu'on recommence à broyer sur la pierre susdite sous laquelle on met vn peu de feu apres que la confection est faite, prenant garde de ny faire pas trop grand feu, & de ne la faire pas chauffer excessiuement pour ne point resoudre & dissiper la partie butyreuse. Il est aussi à obser-

üer qu'en broyant le *Cacao* il faut mesler *l'Achiote*, afin que la couleur s'y prenne mieux. Les poudres de tous les ingrediens excepté du *Cacao* se doiuent passer par le tamis, & si on oste la coquille ou l'escorce du *Cacao* la cõfection en sera plus delicate & delicieuse. Lors que le tout paroistra estre biẽ broyé & incorporé (ce qu'on recognoistra à ny voir la moindre petite paille) on prendra auec vne cuilliere de ceste masse qui sera presque toute fonduë & liquefiée dõt on fera des *tablettes* qu'on mettra dans des boëttes & deuiendront dures à mesure que la masse se refroidira. On obseruera cependant que pour faire ces *tablettes* il faut ietter vne cuilliere de ceste masse sur du papier ou sur quelques grandes feuilles d'arbres comme est le plane [a] (qui est la façon qu'on le practique aux Indes & au lieu dudit plane on la verse sur du papier) ou elle s'estend & estant mise à l'ombre s'endurcist. Et apres en pliant le papier ils en tirent les tablettes qui pour estre grasses se separent aisement du papier, & si on la verse en quelque vaisseau de terre ou sur vn ais on ne pourroit detacher aisement lesdites tablettes,

a Il entend le Plane d'Inde & non celuy de l'Europe. Or le Platanus des Indes a esté ainsi nõmé par les Espagnols pour des raisons qui nous sont incognuës. Car il n'a rien de commun auec nostre plane, mais ressemble plustost à la palme tant en forme qu'en grandeur de feuilles qu'il a si grandes qu'elles couurẽt vn homme depuis la teste iusques aux pieds. Il est remarqué au second tome de l'Amerique que ces feuilles seruent à escrire comme anciennement celles du papier. Voy la page 173. & 174.

ny les retirer entieres.

On boit aux Indes le *Chocolate* en deux façons ; la premiere & la plus ordinaire est de le prendre chaud auec *l'Atolle*[a] ancien breuuage des Indiens, lesquels appellent de ce nom vne boullie faicte de farine de *Mays* qu'ils meslent ainsi auec le *Chocolate*. Et pour le faire de façon qu'il soit plus salubre ils mondent le *Mays* en luy ostant l'escorce de dessus qui est venteuse & qui produit la melancholie, & ainsi il en reste le meilleur & le plus substantiel. Retournant donc au propos que nous auons laissé, ie dis que l'autre boisson moderne introduite depuis que les Espagnols se sont seruis du *Chocolate* est double. La *premiere* est de tremper ou dilayer le *Chocolate* dãs l'eauë froide, en tirer l'escume qu'on met dans vn autre vaisseau, exposer ce qui reste au feu auec du succre & en fin estant chaud y mesler l'escume qu'on auoit mise à part & le boire ainsi. La *seconde* est de faire chauffer de l'eau & ayant mis dans vn gobelet de *Xicara* ou de *Coco* qu'ils appellent *Tecomaté*[b] autant qu'il faut de *Chocolate*, y verser vn peu d'eau & auec le molinet deffaire bien le

[a] Nostre Autheur a fort bien descrit *l'Atolle*, disant que c'est du Mays moulu, pestri & detrempé en l'eau & bouilly à la façon d'vne boullie fort claire ou plustost de l'Amidon, mais il n'a pas rapporté toutes les differences qui ont esté tres-bien remarquées par du Laet en son 7. liure chap. 3. que les curieux pourront lire à loisir, le discours estant trop long pour estre icy transcrit.

[b] Les Mexiquains appellent Tecomatés certains vaisseaux ou gobelets qu'ils font du fruit de Cocos, dans les-

Chocolate, & apres l'auoir bien delayé y verser le reste de l'eau chaude auec du succre & le boire de la façon.

Il y a encore vne autre maniere de preparer le *Chocolate* qui est de le mettre dans vn petit pot auec vn peu d'eau & luy dõner vn bon bouillon iusques à ce qu'il soit bien delayé & deffaict. Cela fait on y adjouste du succre & de l'eau suffisamment selon la quantité du *Chocolate*, & on le fait cuire iusques à ce qu'il sorte au dessus vne graisse butyreuse prenant garde que si on luy donne vn grand feu il bouillira de façon qu'il se répendera. Mais i'ay recognu que ceste derniere façon n'est pas si salubre quoy qu'elle soit plus sauoureuse, car comme ainsi soit que le beurre se separe du terrestre qui demeure en bas cela engendre la melancholie & le beurre relasche l'estomach & oste l'appetit.

Il y a vne autre façon de boire le *Chocolate* qui est froid, lequel a pris le nom de son principal ingredient, & se fait nommer *Cacao*, duquel on se sert les iours de festes pour se rafraischir, & se fait de la sorte. On detrempe le *Chocolate* dans vn

quels ils boiuent le *Chocolate*. Ils les font aussi des fruits de l'arbre appellé par les Espagnols Higuero, l'arbre est fort grand, lequel a les feuilles semblables en figure & grãdeur à celles de nostre meurier, & porte des fruicts comme des citrouilles, dont les Sauuages font des gobelets pour boire le Chocolate Ie n'ay rien icy à dire des Palmes qui portent les Cocos qui est vne des merueilles de la nature, ie remarqueray seulement auec le Docteur Paludanus qui a fait des annotations sur le voyage de Linschot que le Cocos est couuert de deux escorces, la premiere desquelles est velue, delaquelle ils font des cables & cordages, de l'autre on en fait des gobelets, l'opinion vulgaire estant que tels gobelets ont quelque vertu cõtre l'apoplexie, & c'est dans ces gobelets proprement que l'on boit le Chocolate.

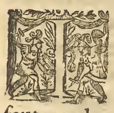
peu d'eau auec le molinet, & on en tire l'escume qui s'augmente grandement, & bien plus encore lors que le *Cacao* est plus vieil & plus pourry. On recueille ceste escume dans vn gobelet de *Xicara* ou de *Coco*, & qui est appellé *Tecomaté* que l'on met à part, & au mesme vaisseau on y met le succre, puis on y verse l'escume qu'on a tirée à part & on le boit ainsi froid. Et ce breuuage est si rafraischissãt qu'il n'est pas bõ à tous les estomachs, parce que l'experience fait voir le dommage qu'il fait dõnant des maux d'estomach, & principalement aux femmes. I'en dirois la cause mais ie la laisse à part pour n'estre trop prolixe.

Il y a encore vne autre façon de le boire froid qu'ils appellent *Cacao Pinoli*, qui se fait en adioustant au mesme *Chocolate* apres en auoir fait la confection, comme nous auons dit, vne pareille quantité de *Mays* grillé, bien pilé, & bien mondé de son escorce premierement; lequel estant broyé & passé par la pierre auec le mesme *Chocolate* deuient tout en poudre qui se mesle auec celle dudit *Chocolate*, & de ces poudres toutes detrempées ainsi que

nous auons dit, se fait l'escume qui se prẽd & boit comme le breuuage precedent.

Il y a encore vne autre façon plus briefue pour les hommes d'affaires qui n'ont pas le loisir d'attendre vne plus longue preparation, laquelle est bien saine, & est celle dont ie me sers. Tandis qu'on fait chauffer de l'eau on prend vne tablette ou bien on rappe vn peu de *Chocolate* que lon mesle auec le sucre dans vn petit pot, l'eau estant chaude on le verse dedans & on le deffait auec le molinet; On boit cela sans auoir separé l'escume comme on a de coustume de faire aux autres preparations.

QVATRIESME PARTIE.



L nous reste à traicter en ce dernier article en quelle quãtité il faut boire le *Chocolate*, en quel temps il le faut prendre, & à quelles personnes il est propre, pource que plusieurs vsant excessiuemẽt, ie ne dis pas seulemẽt du *Chocola-*

te, mais aussi de toute autre sorte de viande & de breuuage quelque bon & excellent qu'il puisse estre, en reçoiuent de l'incommodité & du detriment. Et si quelques personnes s'en trouuent opilées c'est pour son vsage excessif. Et tout ainsi que nous voyons le vin pris par excés au lieu d'eschauffer produire des maladies froides, la nature ne pouuant surmonter ny tourner en sa substance vne si grande quãtité de vin. De mesme celuy qui boit trop de *Chocolate*, attendu qu'il a beaucoup de parties grasses qui ne se peuuent distribuer en la mesme quantité par tout le corps, deuient necessairement opilé par celles qui demeurent dans les petites veines du foye. Pour à quoy remedier on se contentera de prendre le matin cinq ou six onces seulement de *Chocolate* en temps d'hyuer: & si celuy qui en prend est bilieux au lieu de le prendre auec de l'eau commune, il le prendra auec l'eau d'endiue. On fera la mesme chose en Esté pour celuy qui en voudra vser par forme de medicament contre les obstructions & intemperies chaudes du foye, mais celuy qui aura le foye froid & remply d'ob-

ſtructions prendra ledit *Chocolate* auec eau de rheubarbe. En effet regulierement on en peut vſer iuſques au mois de May particulierement ſi l'air eſt temperé. Mais ie n'approuue pas ſon vſage durant les iours Caniculaires, ſi ce n'eſt à ceux à qui il ne fait point de mal à cauſe qu'ils y ſont habituez. Si dõc quelqu'vn a beſoin d'en vſer aux iours Caniculaires, & qu'il ſoit d'vn temperament chaud il le prendra aſſaiſonné auec eau d'ẽdiue de quatre iours l'vn, ſpecialemẽt s'il ſe ſent le matin auoir l'eſtomach foible. Et encore qu'il ſoit veritable qu'aux Indes, qui eſt vn pays treschaud, on la prend en toute ſaiſon, & que par conſequent on pourroit faire le meſme en Eſpagne. Toutefois ie reſpondray premierement qu'il faut donner cela à la couſtume. En ſecond lieu que l'exceſſiue chaleur de ces pays-là ſe trouuant conjointement auec vne exceſſiue humidité laquelle ayde à ouurir les pores du corps, il arriue qu'il ſe fait vne ſi grande diſſipatiõ de la propre ſubſtance du corps, que l'on peut non ſeulement le matin, mais auſſi à toute heure prendre du *Chocolate*, ſans aucun detriment. Et il eſt tel-

lement vray que par la chaleur exceſſiue du pays la chaleur naturelle ſe diſſipe & s'exhale, & que celle de l'eſtomach & autres parties interieures du corps s'eſpand de telle façon aux exterieures, que nonobſtãt cet excez de chaleur les eſtomachs en demeurent refroidis : en ſorte qu'ils tirent du profit & de l'vtilité, non ſeulemẽt du *Chocolate*, lequel ſelon que nous auons prouué eſt moderement chaud, mais auſſi du vin pur, lequel combien qu'il faſſe bien chaud ne leur fait aucun mal, ains au contraire conforte l'eſtomach. Que ſi parmy ces chaleurs exceſſiues les Indiens viennent à boire de l'eau ils en reçoiuent vn notable detriment par le refroidiſſement de leur eſtomach, par lequel la coction vient à ſe corrompre & ſe produiſent beaucoup d'autres maladies.

Il faut remarquer auſſi que les ſubſtances terreſtres que nous auons dit eſtre dans le *Cacao*, tombent au fond du gobelet quand on le reduit en breuuage, & qu'il y a des perſonnes à qui il ſemble que ce qui demeure en ce fond eſt le meilleur & le plus ſubſtantiel, & ainſi le boiuent non ſans peu de dommage. Mais outre

que telle ſubſtance eſt terreſtre craſſe & opilatiue elle produit l'humeur melancholique, de ſorte qu'il la faut euiter tant qu'on pourra, ſe contentant du meilleur qui eſt le plus ſubſtantiel.

Reſte finalement à reſoudre vne difficulté que i'ay touchée cy-deuant, c'eſt à ſçauoir qui eſt la cauſe pourquoy le *Chocolate* engraiſſe la pluſpart de ceux qui en boiuent. Pource que ſi nous conſiderons tous les ingrediens excepté le *Cacao*, nous verrons qu'ils ſont plus propres à amaigrir & extenuer les corps que nõ pas à les engraiſſer pour eſtre tous chauds & ſecs iuſques au troiſieſme degré. Pareillement les qualitez du *Cacao* que nous auons dit au cõmencement eſtre la froideur & la ſeichereſſe ſont auſſi ineptes à donner de la graiſſe. Neantmoins ie dis que la grande quantité des parties butyreuſes que i'ay prouué eſtre au *Cacao* ſont celles qui engraiſſent, & que les ingrediens chauds de ceſte compoſition ſeruent de conduite & de vehicule pour les faire paſſer par le foye & par les autres parties iuſques à ce qu'elles ſoient arriuées aux parties charnuës: là où trouuant vne ſubſtance

qui leur eſt conforme & ſemblable, ſçauoir chaude & humide telles que ſont ces parties butyreuſes en ſe conuertiſſant en la ſubſtance du ſubjet elles l'augmentent & l'engraiſſent.

On pourroit dire beaucoup d'autres choſes tirées de la fontaine de la Philoſophie & de la Medecine, mais pour eſtre plus propres pour les Eſcholes que pour noſtre ſubjet ie les laiſſe. Ie remarque ſeulement que l'on peut adiouſter dans ma recepte les ſemences grillées de *melon, citrouille* & [a] valenzia, leſquelles miſes en poudre ſeruiront à ceux qui ont le foye & les reims exceſſiuement chauds: & s'il y a des obſtructions au foye & à la ratte auec vne intemperie froide, on pourra meſler la poudre de ſcolopẽdre. Et à toutes ces compoſitions pour y donner bonne odeur on y mettra quelque peu d'ambre gris ou de muſc. Ce ne ſera pas peu de contentement pour moy que ce petit diſcours ſoit au gré de tout le monde.

[a] Ie n'ay peu ſçauoir qu'elle drogue c'eſtoit que la Valenzia, on peut dire toutesfois qu'elle eſt de meſme nature que le concombre.

FIN.

DV CHOCOLATE.

DIALOGVE

Entre vn Medecin, vn Indien, & vn Bourgeois.

Composé par BARTHELEMY MARRADON *voysin de la ville de Marchena, imprimé à Seuille l'an 1618.*

Tourné à present de l'Espagnol, & accommodé à la Françoise.

AV LECTEVR.

LE precedent diſcours m'ayant donné l'enuie de voir ce Dialogue, i'ay fait tout ce qui m'a eſté poſſible pour en recouurer vne copie imprimée. Mais ma recherche ayant eſté inutile, i'ay eſté contraint d'en faire venir vne manuſcrite de Rome tirée de la Bibliotheque de Monſieur le Cheualier del Pozzo, dans laquelle il s'eſt rencontré beaucoup de fautes. Ce qui m'a obligé à ſuiure pluſtoſt le ſens de l'Autheur qu'à m'aſſubjetir à vne verſion exacte & reguliere des paroles. Dequoy ie vous ay voulu donner aduis, de peur que quelques vns conferans noſtre François auec le texte Eſpagnol ne nous viennent accuſer d'infidelité, ne ſçachant pas que noſtre petit labeur eſt en beaucoup d'endroits pluſtoſt vne periphraſe qu'vne traduction. Adieu.



DV CHOCOLATE.

Dialogue entre vn Medecin, vn Indien, & vn Bourgeois.

MED. Il y a vn autre breuuage duquel on vse fort aux Indes & quelquefois en Espagne, qu'ils estiment Medicinal appellé *Chocolate*; duquel il sera à propos d'apprendre les vertus aussi bien que des autres, ainsi que nous auons dit du *Tabac*. IND. Il se fait du fruict de certains arbres qui se trouuent en la nouuelle Espagne: leurs feuilles sont comme celles des orangers vn peu plus grandes, leur fruict ressemble à vn gros Concombre rayé ou canelé & roux, il est plain de grains qu'on appelle *Cacao* ou petites amandes dont les vnes sont moindres que les autres: & selon leur grosseur on les diuise en *quatre* especes. Ils plantent

La description de ces arbres a esté faite cy-deuant.

Voy le discours precedent en l'annotation B.

les plus petits arbres du *Cacao*, & les font venir à l'ombre d'autres arbres, d'autant qu'ils ont accoustumé de se brusler & se desseicher aysement par la chaleur du Soleil. Les *Cacaos* sont à present en tres-grande estime sur toutes les marchandises qui ont cours, parce qu'ils seruent de mõnoye, & que l'on en fait ce breuuage tant renommé que l'on appelle *Chocolate*. MED. Ie l'ay veu & gousté, mais pour vous dire la verité, il ne me plaist point ny pour breuuage, ny pour monnoye quelque loüange qu'on luy puisse donner. I'en ay ouy faire grand estat à vn Medecin de nom & de reputation tant pour le gain qu'il retiroit de la composition de ce breuuage qu'on a de coustume de faire venir en forme de petites tablettes ou de conserue; que pour la grande experience qu'il a de ses effects, qui l'obligent mesme à en donner à ses malades. Quant à la qualité des *Cacaos*, bien que pour seruir à faire ce breuuage ils doiuent estre cueillis vn peu verdelets; si est-ce qu'on a de coustume de choisir les plus secs & les plus vieux; & nonobstant cela ils ne laissent pas d'auoir vn goust aspre, adstringent

gent

gent & si desagreable, qu'il n'est pas de merueille si ceux qui en goustent, ont en horreur le breuuage qu'on en fait. Ceux qui s'en seruent disent qu'il est rafraischissant & qu'il n'enyure iamais, ainsi que l'experience leur a fait cognoistre. Voyla donc la qualité des *Cacaos* lors que l'on s'en sert sans autre meslange qui est d'estre desiccatifs & adstringens & par consequẽt terrestres & refrigeratifs ainsi que sont tous les medicamens stiptiques au nombre desquels nous mettons les aspres & les aigres. IND. Ie ne veux point donner mon iugement touchant leurs qualitez : toutefois ayant veu souuent aux Indes faire de ces petits páins desquels on compose le *Chocolate*, & ayant remarqué qu'auec les *Cacaos* moulus & mis en poudre on mesle du poivre, de la canelle, des cloux de girofle, de l'anis & autres ingrediens chauds à discretion sans poids & sans mesure. Ie me ris de ceux qui disent que ce breuuage rafraischit, & qu'il est grandement medicinal, soit qu'on le prenne dissout en eau tiede, soit qu'on le prenne espais comme de la viande à manger. BOVRG. Dõcques se-

lon que i'entends, celuy qui donne de ce breuuage à ses malades n'est pas asseuré & n'a pas la cognoissance de ses facultez puis qu'il ne sçait pas ny les ingrediens qui le composent ny leur quantité. Voyla vne grande malice, attendu que les doctes Medecins recognoissent auec *Galien* qu'il ne faut iamais donner aux malades le poivre battu & mis en poudre, ny mesme aux personnes saines; mais seulement entier : car eschauffant l'estomach & aydant la digestion il ne peut passer iusques au foye & autres parties nobles pour les eschauffer outre mesure. C'est pour ceste raison que les sçauans Medecins n'ordonnẽt point d'eaus chaudes & arômatiques comme est celle de canelle & autres semblables, si elles n'ont esté premieremẽt distillées au bain marie. IND. Ie vous supplie dites moy si le *Chocolate* est aussi meschant & aussi mal sain que le *Tabac*? MED. Non, mais l'autheur qui a fait l'histoire generale des Plantes qui a veu preparer ce breuuage en Nicaragua & autres lieux de la nouuelle Espagne, dit que c'est plustost vn breuuage pour les pourceaux que pour les hommes, toutefois qu'au

Liure premier des facultez des medicamens chap. 11.

C'est vne prouince de la nouuelle Espagne descrite par Laet liu. 4. chap. 19.

Il entend Benzo, les paroles duquel sont rapportées par Clusius au second liure des drogues estrangeres ch. 28.

defaut du vin & pour ne boire tousiours de l'eau, il s'accoustuma à ce breuuage cõme les autres. D'où il faut conclure que la necessité de vin qu'on a aux Indes a fait inuenter le *Chocolate* duquel ils se seruent en diuerses façons, & sous diuers gousts: parce que la paste des ingrediẽs que nous auons nommez cy-dessus, & qui se broye en vne pierre appellée *Metate*, est par les vns detrempée dans de l'eau, & meslée par les autres auec *l'Atolle* (qui est l'ancien breuuage des Indiens) lequel se fait auec du *Mays* blanc, cuit & laué, & qui ne ressemble pas mal à l'Amydon qui se fait en Espagne pour les malades auec des eauës propres & conuenables à leur mal; & lequel estant donné seul doit estre tenu pour temperé comme il paroist à son goust doux & agreable; ressemblant mesme aux Amãdes lesquelles ont ce temperament mediocre & moderé. C'est pourquoy les Medecins de la nouuelle Espagne donnent ce *Mays* meslé auec du sucre à leurs malades auec tres-bon succez, lors qu'ils ne sont point trauaillez de chaleur excessiue: car en ce cas selon la doctrine d'Hippocrate & de Galien ils se

Voy le precedent discours.

seruent pluftoft de pannades de ptifanes, & d'orges mondez comme en Efpagne. Or l'vfage du *Chocolate* eft fi familier & fi frequent par toutes les Indes qu'il n'y a place ny marché où il n'y ait vne *Negre* ou vne *Indienne* auec fa tante, fon *Apaftle* qui eft vn vaiffeau comme vne terrine, & fon *mollinet* qui eft vn bafton fait en forme de fufeau dont ils tordent du fil en Efpagne, auec leurs retraites pour recueillir le vent & refroidir leurs efcumes. Ces femmes mettent premierement à part, vne partie de la pafte ou du gafteau de *Chocolate*, & la detrempent dans de l'eau, en apres elles retirent de cefte portion l'efcume qui eft fa meilleure & principale fubftance, qu'elles feparent en des vaiffeaux qu'on appelle *Tecometes*, defquels elles font entourées ou tout à fait ou à moitié. En fuite elles diftribuent cela aux Indiens & aux Efpagnols defquels elles font enuironnées. Elles meflẽt à ce breuuage *l'Atollé* chaud qu'elles tiennent dans des pots, auquel elles attribuent de grandes vertus & de grands effects. Quelques vns veulent que l'on leur en donne de teint & de coloré auec *l'Achiote* qui eft

Voy l'annotation D.

vne poudre ou paſtille faite d'vn fruict qu'ils diſent eſtre ſouuerain contre la colique. Car les Indiens ſont de grands impoſteurs qui donnent à leurs plantes des noms Indiens par excellence qui les mettent en haute reputation. C'eſt ce que l'on peut dire du *Chocolate* qu'on vend aux foires & aux marchez, & qui eſt le plus cõmun & le plus ordinaire, car il s'en fait de diuerſes couleurs qu'ils appellent *Xocoatole, Chillatole*, & ainſi des autres. Pour celuy qui ſe fait aux maiſons particulieres que l'on preſente aux bõnes amies & aux voiſines, & ſingulierement celuy qui eſt preparé dans les Cõuens par les Religieuſes: celuy qu'on fait en tablettes qu'ils appellent *Pinolen*, & qui ſe boit froid au ſoir: Bien qu'ils ſoient compoſez de pareils ingrediens, ſi eſt-ce qu'ils different de nom & de qualité & ſont en plus grãde eſtime. Nous allons mettre la recepte vſitée parmy les peuples plus polis, & la doſe preciſe de chacun ingredient comme il s'enſuit.

Laet rapporte plusieurs autres eſpeces d'Atolle en ſon 7. liure ch. 3. au reſte Xocoatole ſignifie de l'eau aigre qui eſt faite de Mays & d'eau trempez toute vne nuict enſemble à l'air pour le Chillatole il ſe fait de chille ou de poivre meſlez enſemble.

Il eſt appellé Pinoli au diſcours precedent vers la fin de la troiſieſme partie.

Prenez ſept cens Cacaos qui peſent vn poids ou huit reales qui ſont quatre cens cinquante pour reale en la nouuelle Eſpagne,

vne liure & demye de sucre blanc, deux onces de Canelle, quatorze grains de poivre de Mexique appellé Chillé ou pimiento, demye once de cloux de girofle, trois petites gousses ou cosses de Tesacta, ou en son lieu le poids de deux realles d'anis, pour l'Achiote on y en mettra autant qu'il en faut pour luy donner couleur ainsi qu'on fait du saffran qui sera peut estre aussi gros qu'vne noysette, quelques vns y adioustent des amandes ou des noysettes. De tout cela grillé & pilé dans la pierre appellée Metate, on fait auec le suc qui en sort & du sucre des petits gasteaux ou vne paste pour mettre dans des boëttes; quelques vns y meslent quelques gouttes d'eau de fleurs d'orenge vn grain de musc, & d'ambre gris ou de la poudre de scolopendre.

Il est appellé Campeche au discours precedent partie premiere.

Pour ce qui regarde la façon de s'en seruir soit pour le boire soit pour le manger; on prend les matins du *Chocolate* auec vn macaron ou vn biscuit, ainsi qu'on fait en Espagne vn laict d'amãdes ou de noysettes, vn iaune d'œuf, quelque paste de semences froides ou de l'amydon. Or que tous ces coulis faits d'orge, de farines, & de sucre soient donnez à ceux qui sont es-

chauffez & attenuez, il n'eſt pas hors de raiſon. Mais de dõner le *Chocolate* indifferẽment en tout tẽps, à tout ſexe, en toute âge, & à toute heure, c'eſt ce qu'il faut blaſmer & reprendre ainſi que nous auõs dit du *Tabac*. IND. De cela i'en ſuis bon teſmoin; car i'en ay veu pluſieurs qui eſtoient tellement accouſtumez à prendre du *Chocolate* qu'ils ne s'en pouuoient paſſer. I'ay veu meſme en vn port de mer ou nous debarquaſmes pour puiſer de l'eau vn Preſtre qui nous diſant la Meſſe comme vn Apoſtre, fut obligé par neceſſité eſtant fort gras & fort fatigué de s'aſſeoir ſur vn banc deuant l'action de graces qu'on fait apres la Communion où eſtoit vne ſeruante qui tenoit vn vaiſſeau de *Thecomate* plain de *Chocolate* qu'il beut, & Dieu luy donna les forces d'acheuer la Meſſe apres s'eſtre repoſé. MED. Il meritoit d'eſtre excuſé à cauſe de ſon infirmité: mais ceux qui ſont ſans infirmité & hors de la neceſſité ne doiuent rien dõner à la couſtume; cela n'eſtant pas ny honeſte ny loüable principalement en la perſonne des Religieux, les vertus deſquels nous doiuent ſeruir d'exemple à

bien viure. BOVRG. Il y a vne chose que i'ay remarquée depuis que ie suis entré aux Indes qui est qu'ils boiuẽt le *Chocolate* dans les Eglises pendant qu'on celebre le diuin Office, ce que i'ay veu de mes yeux. MED. Iesus! c'est auoir vne grande irreuerence, & porter peu de respect au culte diuin, c'est mesme manquer de ciuilité & d'honneur aux assistants; & il est tres-vray que cela ne se deuroit point faire. Or parmy les autres incommoditez qu'apporte le *Chocolate*, ie tiens sans difficulté que la principale cause des obstructions, opilations & hydropisies qui sont familieres aux Indes, doit estre attribuée & au *Chocolate* & au *Cacao* pour estre d'vne nature terrestre & froide. Pour les Dames elles mangent le *Chocolate* comme si c'estoient des amandes; & ainsi l'excez qu'on fait à s'en seruir produit vne infinité de maladies aux parties interieures comme la Cachexie, la mauuaise habitude & la couleur deprauée du visage. BOVRG. I'ay parfaite cognoissance de tous ces breuuages, mais ie m'accommode mieux du boüillon: & laisse le *Chocolate* sous sa bonne foy à ceux qui

s'en

s'en trouuent bien. Mais ie vous demande, quand on mange le *Chocolate*, est il aussi bon pour ceux qui se portent bien cõme vne tranche de iambõ, d'eschinée, ou de saussisson, ou comme la paste d'alberges qu'on met dans des boëtes, celle de pommes de capendu, & vne infinité d'autres conserues qui se font en ce pays? Et quand on le boit est il aussi friand que le vin de S. Martin, que le vin de la Ciutad, ou que le vin paroximenes, c'est à dire du Pere Ximenez natif de Ecija ville de l'Andalouzie? ceux qui boiuent sobrement & moderement dénieront absolument que ce soit vn soustien du corps merueilleux, ou qu'il ait de l'aduantage sur le Nectar tant vanté par les Poëtes duquel les Dieux des Payens s'enyuroiẽt, puis qu'il donne à la teste & fait d'autres maux: & qu'on voit vn nombre infiny de personnes qui boiuent grande quantité d'eauë tant crüe que cuite auec vn peu de canelle, d'anis ou d'autres medicamẽs cognus, auoir vescu tres-longuement fraiz & gaillards sans vin & sans tous ces autres breuuages que *Chanaan* n'a iamais plantez ny n'ont esté cognus par son grãd

pere. MED. On pourroit ſe ſeruir d'vne grande varieté de vins medicinaux qui ont eſté deſcris par *Dioſcorides*, & rapportez par *Vvecker* de diuers autheurs, deſquels on a tres-bonne experience leurs ingrediens & leur quantité eſtant tres-bien cognuës. IND. Ie ne ſçay ſi i'oſeray dire pour concluſion des facultez du *Chocolate*, qu'il eſt la principale cauſe des neceſſitez qui ſont en la nouuelle Eſpagne, pour y eſtre trop commun ſa deſpenſe ſurpaſſant le reſte de la deſpenſe ordinaire que l'on fait chaque iour, car il eſt certain qu'en certaines maiſons on deſpence par iour deux poids & dauantage de *Cacao* ſans mettre en ligne de conte le ſucre, duquel la quantité qui eſt employée eſt exceſſiue reuenant à plus de cinq cens mille Arrobes, c'eſt à dire douze millions cinq cens mille liures de ſucre lequel ſe prepare & ſe fait en la nouuelle Eſpagne dans les moulins à ce deſtinez. Et c'eſt la verité qu'en l'année mil ſix cens ſeize *l'Arrobe* de ſucre valoit trois poids & les années ſuiuantes cinq & ſix poids autant qu'il vaut en Caſtille, qui eſt la cauſe qu'il ſe trouue ſi peu de ſucre en la nouuelle Eſ-

Arrobes eſt le poids de vingt cinq liures en Caſtille, & en Portugal de trente & deux liures.

pagne. Or comme les Dames ont vſé de ce breuuage il leur a donné occaſion de ſe vanger de leurs ialouſies, en apprenant & ſe ſeruant des ſortileges des Indiennes qui en ſont grandes maiſtreſſes, comme eſtāt enſeignées par le Diable, c'eſt pourquoy les perſonnes ſages doiuent éuiter la frequentation des Indiennes pour le ſeul ſoubçon de ſortilege. Et ie n'oſerois dire, pour ne donner point ſubiet de ſcādale à perſonne, le nombre des meurtres & des homicides qu'vn pere de la Compagnie de Ieſus preſchant en l'Egliſe de la ville de Mexico racontoit eſtre arriuez par ce ſeul moyen. De ſorte que quand il n'y auroit que cela ſans y comprendre les autres inconueniens, il eſt tres-bon de s'abſtenir du *Chocolate*, afin d'eſuiter la familiarité & la frequentation d'vne nation ſi ſuſpecte de ſortilege.

FIN.